Krompir sa povrcem i belim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **200 g**šampinjona
- **200 g**belog mesa
- **100 g**kackavalja
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**ulja

Priprema

Krompir iseci na kriške, a crni luk i šargarepu na kockice. Šampinjone iseckati na listice, a belo meso skuvati pa iskidati na manje komade. Pržiti na ulju luk, dodati šargarepu, šampinjone, belo meso i zacine. U vatrostalni sud poreati krompir, sipati propršenu smesu, posuti rendanim kackavaljem i peci pola sata na 200 C.

Savet